

Úvod	8
------------	---

1 M A S O	9
1 . 1 Maso – složení	9
1 . 2 Vnitřnosti a vedlejší části z jatečných zvířat	10
1 . 3 Masné výrobky	10
1 . 4 Dělení masa jatečných zvířat	10
1 . 5 Současné způsoby a metody bourání masa	10
1 . 6 Příprava masa pro kuchařské zpracování	11
1 . 6 . 1 Vykostňování masa	11
1 . 6 . 2 Odležení masa	11
1 . 6 . 3 Kuchařská úprava masa	11
1 . 6 . 4 Čištění masa	12
1 . 6 . 5 Krájení a porcování masa	12
1 . 6 . 6 Naklepávání masa	12
1 . 6 . 7 Protýkání a klínkování masa	12
1 . 6 . 8 Tvarování masa a plnění	13
1 . 6 . 9 Mletí masa za syrova	13
1 . 7 Přehled lhůt pro uchování rozpracovaných surovin	14
1 . 8 Nakládání různých druhů a částí masa	14
1 . 8 . 1 Marinády – mořidla	14
1 . 8 . 2 Druhy marinád – mořidel	14
1 . 8 . 3 Destiláty a jejich využití při nakládání masa	16
1 . 9 Zahušťování šťáv a omáček různě upravovaných mas	16
Rozdělení masa jatečného původu	17
2 POKRMY Z RŮZNÝCH DRUHŮ MASA JATEČNÉHO	18
2 . 1 Hovězí maso	18
2 . 1 . 1 Hovězí maso – tepelná úprava vařením	18
2 . 1 . 2 Hovězí maso – tepelná úprava dušením	19
2 . 1 . 3 Hovězí maso – tepelná úprava opékáním	23
2 . 1 . 4 Hovězí maso – tepelná úprava zapékáním (gratinování)	28
2 . 1 . 5 Hovězí maso – tepelná úprava pečením	29
2 . 1 . 6 Hovězí maso – tepelná úprava grilováním	30
2 . 1 . 7 Hovězí maso – tepelná úprava smažením	31
2 . 2 Hovězí vnitřnosti – droby	32
2 . 2 . 1 Býčí žlázy – býkovky	32
2 . 2 . 2 Dršťky	32
2 . 2 . 3 Hovězí játra	33
2 . 2 . 4 Hovězí jazyk	33
2 . 2 . 5 Hovězí ledvinky	34
2 . 2 . 6 Hovězí morek	34
2 . 2 . 7 Hovězí plíce	35
2 . 2 . 8 Hovězí srdce	35
2 . 2 . 9 Hovězí vemeno (vemínko)	35
2 . 2 . 10 Volská tlama	36
2 . 3 Telecí maso	36
2 . 3 . 1 Telecí maso – tepelná úprava vařením	36
2 . 3 . 2 Telecí maso – tepelná úprava dušením	37
2 . 3 . 3 Telecí maso – tepelná úprava opékáním	38
2 . 3 . 4 Telecí maso – tepelná úprava zapékáním (gratinování)	39
2 . 3 . 5 Telecí maso – tepelná úprava pečením	39
2 . 3 . 6 Telecí maso – tepelná úprava grilováním	41
2 . 3 . 7 Telecí maso – tepelná úprava smažením	41
2 . 4 Telecí vnitřnosti – droby	42

2.4.1	Brzlík	42
2.4.2	Drštičky	43
2.4.3	Telecí játra	43
2.4.4	Telecí jazyk	44
2.4.5	Telecí ledvinky	45
2.4.6	Telecí mozek	45
2.4.7	Telecí plíce	46
2.4.8	Telecí srdce	46
2.5	Vepřové maso	47
2.5.1	Vepřové maso – tepelná úprava vařením	47
2.5.2	Vepřové maso – tepelná úprava dušením	48
2.5.3	Vepřové maso – tepelná úprava opékáním	52
2.5.4	Vepřové maso – tepelná úprava zapékáním	53
2.5.5	Vepřové maso – tepelná úprava pečením	54
2.5.6	Vepřové maso – tepelná úprava grilováním	57
2.5.7	Vepřové maso – tepelná úprava smažením	58
2.6	Uzené maso (včetně šunky)	59
2.6.1	Šunka	60
2.7	Vepřové vnitřnosti	61
2.7.1	Vepřová játra	61
2.7.2	Vepřový jazyk	62
2.7.3	Vepřová krev	62
2.7.4	Vepřové ledvinky	63
2.7.5	Vepřový mozek	63
2.7.6	Vepřové plíce	64
2.7.7	Vepřová síťka	64
2.7.8	Vepřová slezina	64
2.8	Skopové maso	65
2.8.1	Skopové maso – tepelná úprava vařením	65
2.8.2	Skopové maso – tepelná úprava dušením	65
2.8.3	Skopové maso – tepelná úprava opékáním	66
2.8.4	Skopové maso – tepelná úprava zapékáním	67
2.8.5	Skopové maso – tepelná úprava pečením	67
2.8.6	Skopové maso – tepelná úprava grilováním	67
2.8.7	Skopové maso – tepelná úprava smažením	68
2.9	Kozí a kůzlečí maso	68
2.9.1	Kůzlečí maso – tepelná úprava vařením a dušením	69
2.9.2	Kůzlečí maso – tepelná úprava pečením	69
2.9.3	Kůzlečí maso – tepelná úprava grilováním	69
2.9.4	Kůzlečí maso – tepelná úprava smažením	69
2.10	Skopové vnitřnosti	70
2.10.1	Tepelná úprava jednotlivých druhů skopových vnitřností	70
2.11	Koňské maso	71
2.11.1	Koňské maso – tepelná úprava vařením	71
2.11.2	Koňské maso – tepelná úprava dušením	71
2.11.3	Koňské maso – tepelná úprava opékáním	71
2.11.4	Koňské maso – tepelná úprava pečením	71
2.11.5	Koňské maso – tepelná úprava grilováním	71
2.11.6	Koňské maso – tepelná úprava smažením	72
2.12	Králičí maso	72
2.12.1	Králičí maso – tepelná úprava vařením	72
2.12.2	Králičí maso – tepelná úprava dušením	72
2.12.3	Králičí maso – tepelná úprava opékáním	72
2.12.4	Králičí maso – tepelná úprava pečením	72
2.12.5	Králičí maso – tepelná úprava grilováním	73
2.12.6	Králičí maso – tepelná úprava smažením	73
2.13	Králičí vnitřnosti	73
2.14	Mletá masa	73
2.14.1	Příprava masa před tepelnou úpravou	74

2 . 14 . 2	Mletá masa – tepelná úprava vařením	75
2 . 14 . 3	Mletá masa – tepelná úprava dušením	75
2 . 14 . 4	Mletá masa – tepelná úprava opékáním	75
2 . 14 . 5	Mletá masa – tepelná úprava pečením	75
2 . 14 . 6	Mletá masa – tepelná úprava grilováním	76
2 . 14 . 7	Mletá masa – tepelná úprava smažením	76
2 . 14 . 8	Pokrmý z mletých mas předem tepelně upravených	78
2 . 15	Tepelná úprava pečením nebo grilováním v alobalu, fólii a papilotě	78
2 . 15 . 1	Pečení v alobalu nebo v papilotě	79
2 . 15 . 2	Grilování na lávových kamenech	80
3	ZAŘÍZENÍ PROSTOR POTŘEBNÝCH PRO GASTRONOMICKOU VÝROBU	81
3 . 1	Zařizování nových kuchyní	81
3 . 1 . 1	Sklady	81
3 . 1 . 2	Přípravny masa, brambor a zeleniny	81
3 . 1 . 3	Zařízení pro mechanické zpracování potravin	81
	Univerzální stroje	81
	Nářezové stroje	82
	Ponorné mixéry	82
3 . 1 . 4	Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů	82
	Sporáky elektrické nebo plynové	82
	Variabilní pečicí plotny	82
	Varné kotle	82
	Smažicí pánve	83
	Ponorné smažiče	83
	Grily, rošty, kontaktní grily, rožně	83
	Horkovzdušné trouby	84
	Konvektomaty	84
	Salamandr	84
	Mikrovlnné trouby	84
3 . 1 . 5	Zařízení pro tepelné uchování a výdej pokrmů	85
	Ohřívací stoly (pulty)	85
	Skříně pro uchování připravených pokrmů	85
	Ohřívání talířů	85
3 . 1 . 6	Zařízení umýváren	85
	MALÝ GASTRONOMICKÝ SLOVNÍČEK	86
	DOSLOV	86
Příloha:	Tabulka výživových hodnot masa, vnitřností, masných výrobků	87